

(12) DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIÉE EN VERTU DU TRAITÉ DE COOPÉRATION  
EN MATIÈRE DE BREVETS (PCT)

(19) Organisation Mondiale de la Propriété  
Intellectuelle  
Bureau international



(43) Date de la publication internationale  
2 octobre 2003 (02.10.2003)

PCT

(10) Numéro de publication internationale  
WO 03/079820 A1

(51) Classification internationale des brevets<sup>7</sup> :  
A23L 1/325, A23J 1/04, 3/04

(21) Numéro de la demande internationale :  
PCT/FR03/00933

(22) Date de dépôt international : 25 mars 2003 (25.03.2003)

(25) Langue de dépôt : français

(26) Langue de publication : français

(30) Données relatives à la priorité :  
02/03716 26 mars 2002 (26.03.2002) FR

(71) Déposants (pour tous les États désignés sauf US) : LA  
PATRIMONIALE SCHILL [FR/FR]; 1, rue Georges  
Brassens, F-57700 Hayange-Marspich (FR). LA PAT-  
RIMONIALE CHANTREAU [FR/FR]; 1, rue Georges  
Brassens, F-57700 Hayange-Marspich (FR).

(72) Inventeurs; et

(75) Inventeurs/Déposants (pour US seulement) : SCHILL,  
Robert [FR/FR]; 1, Georges Brassens, F-57700 Hayange-  
Marspich (FR). CHANTREAU, Jean-Vincent [FR/FR];  
15, Chemin du Noroit, F-50400 Granville (FR).

(81) États désignés (national) : AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ,  
BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ,  
DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM,

HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK,  
LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX,  
MZ, NI, NO, NZ, OM, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE,  
SG, SK, SL, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ,  
VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) États désignés (régional) : brevet ARIPO (GH, GM, KE,  
LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), brevet  
eurasien (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), brevet  
européen (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI,  
FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK,  
TR), brevet OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ,  
GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Déclarations en vertu de la règle 4.17 :

- relative au droit du déposant de revendiquer la priorité de la demande antérieure (règle 4.17.iii) pour la désignation suivante US
- relative au droit du déposant de revendiquer la priorité de la demande antérieure (règle 4.17.iii) pour la désignation suivante US
- relative à la qualité d'inventeur (règle 4.17.iv) pour US seulement

Publiée :

- avec rapport de recherche internationale
- avant l'expiration du délai prévu pour la modification des revendications, sera republiée si des modifications sont reçues

[Suite sur la page suivante]

(54) Title: INDUSTRIAL PRODUCTION OF INTERMEDIATE FOOD PRODUCTS (I.F.P.) BASED ON FISH FLESH AND PACKAGED I.F.P.S THUS PRODUCED

(54) Titre : PRODUCTION INDUSTRIELLE DE PRODUITS ALIMENTAIRES INTERMEDIAIRES (P.A.I.) A BASE DE CHAIR DE POISSON ET P.A.I. CONDITIONNES AINSI PRODUITS

(57) Abstract: The invention relates to the production of hydrated concentrates of myofibrillar proteins from fish flesh which are commonly known as surimi-base or, more generally, intermediate food products (I.F.P.). The inventive production method comprises the following successive steps: (1) initial minced fish flesh is prepared from fish fillets; (2) said initial mince is washed with water until a washed mince is obtained which contains a residual fraction of sarcoplasmic proteins and lipids of between 0.1 and 3 % of the weight of the mince; (3) whilst wet, the washed mince is refined by eliminating a fraction of impurities; (4) the refined mince is mixed until an even emulsion mince is produced; (6) the emulsified mince is drained so as to produce a densified mince; (7) cryoprotectants are then added to the densified mince in order to form a final freezable mince; (8) the final mince is packed in nutrient plates; and (9) said plates are frozen. In this way, a quality I.F.P. is obtained with a significantly increased production yield in relation to the prior art, particularly for fatty fish.

(57) Abrégé : Fabrication de concentrés hydratés de protéines myofibrillaires à partir de chair de poisson, communément appelés surimi-base ou plus généralement Produits Alimentaires Intermédiaires (P.A.I.), comprenant la succession des étapes suivantes : (1) on prépare à partir de filets de poissons, une pulpe initiale de chair de poisson hachée; (2) on lave ensuite à l'eau ladite pulpe initiale jusqu'à l'obtention d'une pulpe lavée contenant une fraction résiduelle de lipides et protéines sarcoplasmiques comprise entre 0,1 et 3 % du poids de la pulpe ; (3) on raffine à l'état humide la pulpe lavée par élimination d'une fraction d'impuretés ; (4) on mélange la pulpe raffinée jusqu'à obtention d'une pulpe en émulsion homogène ; (6) on assèche alors la pulpe émulsifiée de manière à produire une pulpe densifiée ; (7) on ajoute ensuite des cryoprotecteurs à la pulpe densifiée pour former une pulpe finale apte à la congélation ; (8) on conditionne la pulpe finale en plaques de nutriment ; et (9) on congèle lesdites plaques. On obtient ainsi un P.A.I. de qualité avec un rendement de production sensiblement accru par rapport à la technique antérieure, notamment sur poissons gras.